



Name:	Klasse:	Datum:
Haselnussschnitten-Muffins		

Vorbereitung:	 Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze ) vorheizen
	Ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen

Menge	Zutaten	Zubereitung
6	<i>Haselnussschnitten</i>	in kleine Stücke hacken
		
280g 1P. 120g	<i>Mehl</i> <i>Backpulver</i> <i>Zucker</i>	in eine Rührschüssel geben und mit dem Kochlöffel verrühren
100g 2 300ml	<i>weiche Butter</i> <i>Eier</i> <i>Orangenlimonade</i>	in die Rührschüssel geben und mit den Rührhaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten
		jeweils 1 Esslöffel Teig in die Papierförmchen der Muffinform geben
		den restlichen Teig zur Seite stellen
		die Muffinform in den Backofen geben und die Muffins 5 Minuten backen
		die Muffinform aus dem Backofen nehmen und die
	<i>Haselnussschnittenwürfel</i>	in die Förmchen verteilen
		den restlichen Teig darüber verteilen und
		die Form wieder in den Backofen stellen und 20 Minuten backen